

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
обучающихся ГБОУ СОШ № 6

от 17.06.2026г.

Комиссия в составе:

Директора ГБОУ СОШ № 6 А.Д. Бородулиной, заместителя директора по ВР Е.С. Наумовой, советника директора по воспитанию Л.Н. Ануфриевой

составили настоящий акт о том, что 17.06.2026 года в ГБОУ СОШ № 6 была проведена проверка школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

ВОПРОСЫ ПРОВЕРКИ	РЕЗУЛЬТАТ
Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Обучающиеся посещают школьную столовую согласно утвержденному графику приема пищи. Замечаний нет.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует
Санитарно- техническое содержание обеденного зала	Соответствует нормам
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Имеются, соблюдаются
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	Соответствует. Имеется спец. одежда
Органолептические показатели готовых блюд	Соответствует.
Объем пищевых отходов	Минимальный

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи
2. Контроль за полнотой вложения продуктов
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания

Настоящий акт составлен в присутствии:

1. Наумовой Елены Сергеевны – ответственной за питание в ОО, Ивановой Валентины Михайловны – школьной медицинской сестры, советника директора по воспитанию Ануфриевой Ларисы Николаевны
2. Мы, нижеподписавшиеся составили настоящий акт о том, что 17 июня 2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами. Контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах: перед раздачей пищи.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
5. Проверили внешний вид работников пищеблока.

Выводы и предложения:

1. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.
2. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Ответственный за питание _____ *Наумова* Е.С. Наумова

Школьная мед.сестра _____ *Иванова* В.М. Иванова